69e Année. T. 138. N° 40-41 5-12 Octobre 1952

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs.»

Henri Baudrillart Membre de l'institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

ENTOMOLOGICAL INSTITUTE 13 OCT 1952

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS,
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue George-V. — PARIS (8e)

Contre les VERS de la GRAPPE
à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

LA LITTORALE
BÉZIERS

69me — No 40-41 5-12 Octobre 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Situation de la production française des raisins de table en 1952. 191
— — Encépagement de la production commerciale française. 192
P. Truel. — La coopération appliquée à la production et à la vente des bois et plants de vigne (suite). 197
B.-A. Samarakis. — Situation de la viticulture dans le monde (suite). . . 200
André Prax. — Le droit de reprise. 206
— Dans quelle mesure le Statut de fermage s'applique-t-il aux petites parcelles. 207
J. Dessouter. — Le traitement cytophylactique de la fièvre aphteuse. . . 207
R. Lacombe. — Chronique du Machinisme. 210
Informations. — Le concours de dégustation de la Foire internationale de la Vigne et du Vin. — Les travaux agricoles et viticoles en octobre. — Institut des hautes études du droit rural. — Cours d'œnologie. — Stocks des vins déclarés à l'expiration de la campagne. 211
Bibliographie. — Bulletin Commercial. — S. N. C. F. — Météorologie.

CHRONIQUE

Situation de la production française des raisins de table en 1952

Il paraît utile de procéder à un examen des problèmes que pose notre production nationale de raisins de table en vue de dégager, par la confrontation des observations, des opinions et des intérêts une doctrine valable pour les producteurs individuels, pour la profession organisée et pour le pays.

Il ne s'agit pas d'une œuvre originale ni d'une mise au point qui dépasseraient, l'une et l'autre, mes possibilités d'information et d'expression, mais d'un exposé des questions que nous avons le devoir de nous poser à ce sujet.

Parmi les producteurs de raisins de table se trouvent de nombreux spécialistes très avertis dont l'avis vaut mieux que le mien : je compte beaucoup sur eux pour redresser, au fur et à mesure, les erreurs d'observation ou d'interprétation que je dois nécessairement commettre et dont, selon la règle, je dois assumer la responsabilité.

—•—

Encépagement de la production commerciale française

Si le vin n'est pas seulement le résultat de la fermentation du raisin frais du jus de raisin en raison des manipulations autorisées par la loi et si les propriétés particulières des cépages se perdent un peu dans le produit final en raison de ces manipulations et des coupages licites, il est clair que le raisin de table ne peut venir que de la vigne et que le cépage est l'élément essentiel de sa production.

La production commerciale française (Métropole et Algérie) destinée à tous les marchés de l'intérieur et de l'extérieur, exige des raisins des aptitudes à la conservation et au transport qu'il n'est pas nécessaire de retrouver chez les raisins destinés seulement aux marchés locaux, ni chez ceux qui satisfont la consommation familiale et le goût des amateurs.

Ces aptitudes indispensables se présentent chez des *cépages spécialisés* dont les raisins, le plus souvent consommés à l'état frais, ne sont que rarement foulés et vinifiés. Elles existent également chez *les cépages à deux fins*, dont les raisins, généralement destinés à la cuve, sont plus ou moins souvent commercialisés en l'état. Mais, pour être classique et en partie justifiée, cette classification n'en est pas moins artificielle parce que tous les raisins sont « à deux fins » et cela depuis toujours.

Cette imprécision relative des limites de la spécialisation des cépages, la possibilité toujours offerte de vinifier des raisins ou de les consommer à l'état frais selon les circonstances, portent à *considérer la production des raisins de table comme une branche de la viticulture* qui ne diffère de la production du vin que, caractère au demeurant fort important, parce qu'elle s'adresse à un marché très nettement distinct.

En dépit de la latitude ainsi offerte à tous les vignerons, *des vignobles spécialisés* se sont différenciés par l'exploitation de *milieux naturels* adaptés et en raison de la présence *d'autres éléments favorables :* réseau des voies de communication, préadaptation des exploitants aux conditions si particulières d'un marché du type « fruits et légumes » (présence des intermédiaires, autres productions locales analogues, proximité des centres de consommation).

Le vignoble métropolitain spécialisé occupait, en 1950, 38.310 hectares et produisait 1.913.000 quintaux. En Algérie, 6.420 hectares et 236.000 quintaux, portaient, au cours de cette année 1950, la production nationale à 2.149.000 quintaux obtenus sur 44.730 hectares.

Sur l'encépagement des vignobles métropolitains, j'avais donné, en 1947, des renseignements puisés à diverses sources que je n'ai pas réussi à compléter et à préciser depuis cette époque.

Encépagement du vignoble spécialisé métropolitain

	p. 100 du total (évaluation)
Chasselas (tous types)	75
Gros vert (tous types) B. (1)	12
Servant B.	4
Muscat de Hambourg N.	3
Autres	6

dont : *Perle de Csaba* B., *Jaoumet* B., *Angevine Oberlin* B., *Delizia di Vaprio* ou 46 A. Pir. B., *Admirable* B., *Alphonse Lavallée* N., *Rosaki* (s) B., *Dattier de Beyrouth* B., *Cinsaut* N., *Œillade* N., *Plant droit* N., *Italia* ou 65 Pir., *Muscat d'Alexandrie* B., *Olivette noire*, etc...

Le Chasselas occupe la plus large place. C'est une vigne familière à beaucoup de Français parce qu'elle est présente dans une foule de vignobles et dans presque tous les jardins.

On ne discute plus son origine ; il s'agit d'une vigne d'Europe occidentale, probablement indigène du haut-bassin du Rhône ; sa ressemblance, même discrète, avec certains cépages savoyards (*Mondeuse* p. e.) et dauphinois (*Durif* p. e.) (lobe médian), avec le *Mornen* (vrilles), laisse supposer chez ces cépages un patrimoine héréditaire comportant des facteurs communs. D'autre part, l'importance de sa culture et la richesse de ses formes en Alsace (Haut-Rhin), dans le pays de Bade (Sud de Fribourg), dans les cantons de Vaud et du Valais, donnent beaucoup de poids à cette opinion.

C'est, d'abord, un raisin de cuve ; à peu près exclusivement cultivé dans plusieurs vignobles suisses, sous le nom de *Fendant*, dominant dans le Haut-Rhin (75 p. 100 de l'encépagement) et dans le pays de Bade, jusqu'au lac de Constance, sous celui de *Gutedel*, il forme la base de vins d'une certaine qualité ; dans les vignobles français autres que l'Alsace on souligne, en général, la médiocre qualité de son vin mou, plat et sans caractère ; je suppose qu'il est apprécié en tant que cépage de cuve des régions septentrionales parce qu'il est précoce et qu'il y mûrit régulièrement ; je crois trouver une confirmation de cette explication dans sa présence à Pouilly-sur-Loire (Nièvre) où il dépasse (?)

(1) Dans ce qui suivra : B. pour blanc, jaune, vert, doré, ambré ; Rs. pour rose ; Rg. pour rouge ; V. pour violet ; N. pour noir.

le Sauvignon en superficie cultivée, mais peut-être pas en vendange vinifiée.

En Alsace, où j'ai eu l'occasion de l'observer cette année, c'est un gros producteur qui supporte bien la taille généreuse qui lui est appliquée et grâce à laquelle son rendement doit assez facilement dépasser 100 hl/ha soit, environ, 130 quintaux. La forme rose *(Chasselas rose)* est en mélange avec la forme blanche *(Chasselas blanc)*. Vers le nord, dans le Bas-Rhin, dans le Palatinat, il cède progressivement la place au *Sylvaner* dont la production est aussi substantielle. Si j'insiste un peu sur ce sujet qui peut sembler hors de mon propos, c'est pour essayer de montrer, avec le *chasselas*, que beaucoup de vignerons ne connaissent guère que comme raisin de table, l'impossibilité en droit naturel, de séparer le *Chasselas* de table du *Chasselas* de cuve. En effet, la faculté de vinifier les raisins de *Chasselas* de table est exploitée à peu près partout comme n'est pas négligée par les vignerons alsaciens ou même par les Suisses, celle de commercialiser les plus belles grappes des *Chasselas* de cuve. Les producteurs de *Chasselas* plus ou moins spécialisés doivent s'en féliciter, car c'est peut-être à cette éducation du goût des consommateurs que l'on doit l'existence de certains marchés du *Chasselas*, en France (Strasbourg) et en Suisse, un des rares marchés extérieurs qui acceptent ce raisin.

Le polymorphisme de la population de *Chasselas* est remarquable et se manifeste dans beaucoup de caractères du feuillage et des fruits ; ces derniers ont été plus étudiés que les feuilles et la couleur des baies va du blanc verdâtre au rose vif du *Chasselas de Nègrepont*. Toutefois, c'est le *Chasselas blanc* qui forme, de très loin, l'essentiel des vignobles spécialisés ; il sera question des autres types de *Chasselas* au cours d'un rapide examen de la production familiale ou d'amateur auquel je crois intéressant de procéder ensuite pour en déterminer les ressources.

En énumérant les *aptitudes* du *Chasselas blanc*, si bien connues et si classiques, j'aurais l'impression de faire injure à nos lecteurs et de perdre du temps ; je juge plus intéressant de signaler les zones de culture spécialisée dont je connais l'existence.

Algérie : littoral méditerranéen vers Guyotville ; récolte précoce dès le 14 juillet.

Var : Carqueiranne ; littoral méditerranéen entre Hyères et Toulon, dès le 25 juillet.

Plages du Bas-Languedoc : Hérault, Gard, sur le cordon littoral ; Grau-du-Roi (Gard) ; Villeneuve-les-Maguelone, Vic (Hérault) ; vers le 1er août.

Hérault : Vallée moyenne de l'Hérault, Nébian, Le Pouget, Vendémian, Pignan, 10 août.

Gard : Vaunage (Clarensac) ; costière, 10 août. Pujaut.

Vaucluse : Le Thor, Morières, etc..., 15 août.

Moissac, Montauban : vers le 20 août, surtout en septembre, jusqu'en octobre et même novembre (conservation sur la souche).

Lot-et-Garonne et Quercy : 1er septembre et jusqu'en octobre.

Pouilly-sur-Loire : (?) fin septembre.

Seine-et-Marne : Thomery, Fontainebleau, en cordons contre des murs ; septembre.

Alsace : dès que les *Chasselas* du Midi sont terminés.

Cette liste, sûrement incomplète, comporte très probablement des inexactitudes ; encore une fois je souhaite des rectifications que je ferai très volontiers connaître dès qu'elles me parviendront.

A l'étranger, le Chasselas blanc ne semble pas aussi cultivé pour la table, en raison, semble-t-il, de la taille insuffisante des baies ; M. le professeur Dalmasso signale qu'il était, en Italie, le raisin de table par excellence, mais qu'il a été détrôné par des variétés plus belles et plus savoureuses. Il ne peut être cultivé avec succès que là où il peut vraiment réussir, ce qui est le cas en Sicile (zone de Milazzo, littoral septentrional), en Emilie (Bologne) et en Toscane (Pise).

Ce n'est pas le cas en France où le goût des consommateurs et les traditions des producteurs s'unissent pour maintenir et même pour étendre encore la culture de ce cépage. Les tendances que je crois déceler chez les producteurs sont, en effet, les suivantes :

La liberté des plantations est demandée pour le *Chasselas* et aussi pour d'autres cépages à raisins de table, cépages spécialisés ne formant pas des *vignes* produisant du vin, mais bien des *vergers* donnant des fruits qui, dit-on, ne sont *jamais* vinifiés.

La récolte des *Chasselas* se poursuit, presque sans interruption pendant plus de trois mois ; l'encombrement des marchés, conséquence de la commercialisation d'autres variétés et des raisins à deux fins, et résultat inévitable de l'étendue des cultures comme de la précipitation de la cueillette qu'imposent parfois des conditions climatiques particulières, provoque une baisse des prix qui va jusqu'à rendre la vinification du raisin plus avantageuse que son expédition.

Le développement de la consommation, celui des exportations, qui sont d'importants problèmes sans cesse étudiés, rencontrent des limites : bref, la production ne trouve que d'insuffisants débouchés.

Pareille conjoncture appelle des mesures propres à diminuer la production du *Chasselas ;* cet objectif paraissait accessibles par l'augmentation des superficies consacrées à d'autres variétés, de préférence inédites. Ainsi faisait-on coup double : d'un côté, en

diversifiant les produits offerts, on espérait susciter de nouveaux consommateurs de raisin ; d'un autre côté, ces variétés nouvelles étaient destinées à occuper la place des vignes de *Chasselas*. Malheureusement l'expérience a montré qu'il n'en était rien et, qu'ajoutant sans doute quelque peu à la consommation, les cépages de développement récent que sont la *Perle de Csaba*, *l'Alphonse Lavallée*, et même la *Delizia di Vaprio*, n'ont fait que joindre leur récolte aux récoltes de *Chasselas* qui n'ont pas diminué du tout.

L'initiative des producteurs, mise ainsi à l'épreuve, a trouvé une autre orientation : la loi de 1919 sur les appellations d'origine dites « simples » sur laquelle repose le régime juridique des V.D.Q.S. est applicable à d'autres produits que le vin ; rien ne s'oppose donc à la création d'une appellation d'origine d'un cru de raisin de *Chasselas*. C'est la voie choisie par les producteurs de Moissac (procès, expertise, aire délimitée, conditions de production, normes, etc..., et jugement). Ainsi pense-t-on à Moissac, et sans doute ailleurs, concilier une sorte de diminution ou de limitation de la production avec la liberté des plantations dans une aire délimitée. Bien que j'aie maintes maintes fois entendu des producteurs placer leurs produits au-dessus de tous les autres, et qu'il en soit du *Chasselas* comme du reste, une appellation d'origine ne peut reposer sur une simple affirmation de supériorité : pareille hypothèse n'a pas été envisagée en matière d'appellations d'origine des vins : Bordeaux-Bourgogne ; Sauternes-Montrachet, etc...

Au point de vue technique, cette tendance exige un effort de sélection par lequel peuvent être découvertes des formes plus productives ou de meilleure qualité ; ce travail a été entrepris, mais il n'est pas encore poussé très loin, avec le *Chasselas* de la vallée de la Garonne et celui de Clarensac. Sans négliger les possibilités ainsi offertes, il faut reconnaître avec réalisme qu'elles restent assez étroitement limitées et que la production des vignobles de *Chasselas* ne saurait probablement pas, sans subir des dommages peut-être graves, poursuivre dans cette seule direction un travail d'amélioration qui devrait permettre l'adaptation continue à des conditions en constante évolution.

Et il est clair que cette nécessité, toujours très nettement perçue par les exploitants, qui comme les vignerons qui font du vin, ne peuvent être animés que par le profit, les porte, en poursuivant la diminution du prix de revient, actuel et efficace moyen d'augmenter le revenu, vers la plantation dans les plaines et vers la culture des hybrides.

(à suivre) J. BRANAS.

LA COOPÉRATION APPLIQUÉE A LA PRODUCTION ET A LA VENTE DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE

(III)

Nous avons examiné précédemment quels moyens avaient mis en œuvre la Coopérative de Mas-Saintes-Puelles pour livrer aux viticulteurs des plants offrant toute garantie au point de vue de la pureté variétale et de l'état sanitaire.

Mais elle s'est aussi efforcée de leur fournir des plants dans un parfait état de fraîcheur et conformes aux normes prévues par les règlements techniques en vigueur. Pour atteindre ce but, et du fait que le mode d'exploitation sous forme de Coopérative est différent de celui qui est généralement pratiqué, il a fallu réaliser une coordination des travaux de chaque adhérent, destinée à assurer une bonne conservation des bois et des racinés.

La Coopérative comprend deux sections :

1° Producteurs de bois ;
2° Planteurs de boutures.

Les producteurs de bois exploitent directement les parcelles de vignes-mères qui sont leur propriété. La Coopérative prend en charge les bois aussitôt après la taille des souches et le ramassage des sarments. Le débouturage, qui consiste à débiter les sarments bruts en boutures greffables et boutures pépinières, est effectué par des ouvrières qui sont sous le contrôle immédiat de la Direction. Celle-ci a ainsi la possibilité de vérifier à tout instant si la confection des boutures est bien exécutée suivant les normes officielles. Ce contrôle ne serait pas possible si chaque adhérent débouturait lui-même son lot de bois. L'approvisionnement de cet atelier de débouturage est effectué de telle sorte qu'entre la taille des souches et la fabrication des boutures il s'écoule au maximum une semaine. Ce délai est indispensable pour assurer, malgré les intempéries, un travail permanent. Un plan de taille, auquel doivent se conformer les producteurs, est établi par la Direction afin d'éviter un apport trop important de bois brut, qui risquerait de s'altérer si le débouturage tardait trop.

Dès que les boutures ont été confectionnées et rassemblées en paquets de 200 pour les boutures greffables et 500 pour les boutures pépinières, elles sont acheminées vers la salle de triage et de là entreposées dans les silos de conservation jusqu'à leur expédition. La Coopérative dispose de deux silos semblables, l'un destiné à recevoir les plants classés « Elite », le second les plants qui ne bénéficient pas de ce classement. La disposition de ces silos est la suivante : l'un est constitué par une tranchée de 50 mètres de long et 6 mètres de large, dont les parois ont été bâties en maçonnerie qui laisse suinter l'humidité du terrain. Sur ces parois est posée une dalle en béton armé qui se trouve être ainsi au niveau du sol. Le plancher, qui est constitué par la

terre nue, a une légère pente de 1 cm. par mètre, afin de permettre l'écoulement du gaz carbonique provenant de la respiration des boutures entreposées. Une cheminée d'aération, située à l'extrémité opposée à la porte d'entrée, permet d'aider à cet écoulement par une ventilation appropriée. Ce silo, qui était très humide, a été assaini par un drain qui aboutit dans un puits creusé à l'endroit le plus bas. Durant tout l'hiver le niveau de l'eau dans ce puits affleure le bord, ce qui laisse supposer que la terre est continuellement gorgée d'eau. De ce fait, le degré hygrométrique de l'air qui environne les boutures est élevé, ce qui évite les pertes d'eau par évaporation. Nous pensons que la conservation dans ces conditions est supérieure à celle des boutures entreposées dans un local sec et arrosées périodiquement. Le résultat paraît être satisfaisant puisque des bois qui étaient restés plus de trois mois dans ce silo ont été plongés dans l'eau pendant quinze jours et après cette immersion leur poids n'avait augmenté que de 10 pour 100.

Le second silo diffère du précédent par ses dimensions (40 m. × 10 m.) ; en outre, par suite de la déclivité du sol, seule la paroi longitudinale Sud est sous terre. Il résulte de ce fait qu'il est un peu moins humide que le précédent. Mais la fraîcheur est suffisante, car les terres argileuses du Lauraguais retiennent l'eau et en restent imprégnées pendant tout l'hiver. L'air, qui se renouvelle assez lentement, est riche en vapeur d'eau, ce qui facilite la bonne conservation des boutures.

Grâce à cette organisation, un producteur auquel on donne l'ordre de tailler une parcelle de vigne à bois, dont la superficie moyenne est inférieure à 1 hectare, peut exécuter ce travail en trois ou quatre journées. Les sarments apportés à la Coopérative sont débouturés dans le courant de la semaine. Etant donné le rendement de l'atelier (20.000 boutures greffables et 50.000 boutures pépinières par jour) le débouturage ne dure qu'une journée et le triage des boutures une autre journée. Dans ces conditions, entre la taille des souches et la mise en silo des boutures, il s'écoule au maximum une période de quinze jours.

Les boutures livrées aux utilisateurs doivent être fraîches, mais aussi correspondre aux normes prévues par les règlements en vigueur. Or, le débouturage est effectué par des ouvrières qui sont rémunérées aux pièces, et il est difficile d'obtenir qu'elles effectuent un travail impeccable. L'appât du gain les incite à aller de plus en plus vite et la qualité du travail peut en souffrir. La Direction de la Coopérative exerce une surveillance permanente pour éviter ces erreurs, mais, pour plus de sécurité, une équipe d'ouvriers trie et compte à nouveau toutes les boutures greffables. Le déchet éliminé par suite de ce triage est de faible importance, 2 à 5 pour 100, mais cette opération offre l'avantage de pouvoir garantir aux viticulteurs que les boutures greffables qu'ils achètent sont utilisables en totalité. Par ailleurs, chaque paquet compte exactement 202 boutures greffables, ce léger supplément étant destiné à remplacer les bois qui pourraient être éventuellement détériorés au cours de l'emballage ou de l'expédition.

Les planteurs de boutures sont chargés du racinage et apportent à la Coopérative les plants triés suivant les normes de la classe ordinaire et rassemblés en paquet de 100.

La conservation des racinés est plus délicate que celle des boutures. Pour éviter la dessiccation des plants, l'idéal serait de ne procéder à l'arrachage qu'au fur et à mesure des expéditions. Il n'est pas toujours possible d'opérer ainsi, car cette méthode présente certains inconvénients. En particulier il peut se produire qu'un viticulteur exige l'expédition immédiate de plants racinés à une période où l'arrachage en est impossible par suite des intempéries. La Coopérative est donc obligée de disposer d'un certain stock de racinés. La conservation se fait dans le sable, à l'extérieur des bâtiments. Les résultats sont excellents à condition de s'entourer de certaines précautions. Le sable doit être disposé de telle façon qu'il ne subsiste pas de vide entre les racines, sinon celles-ci risqueraient de se dessécher et de moisir. En période de grands froids il est aussi recommandé de recouvrir les tas de racinés avec de la paille afin que la gelée ne pénètre pas jusqu'aux racines.

Le triage, effectué par les adhérents, est contrôlé à chaque apport de racinés et le planteur doit recommencer son travail s'il ne s'est pas conformé strictement aux normes officielles. Quand il s'agit de plants provenant de pépinières qui ont reçu l'appellation « Elite », un nouveau triage est effectué par les soins de la Coopérative.

Chaque planteur reste responsable des racinés qu'il a livrés. En effet, un numéro est attribué à chacun d'eux et reporté sur les étiquettes qui accompagnent ses plants. Si la Coopérative reçoit une réclamation au sujet du triage ou du nombre de plants par paquet, il lui est possible, connaissant le numéro de référence, de savoir quel est le planteur qui a commis une erreur.

Pour les mêmes raisons qu'en ce qui concerne les boutures greffables, chaque paquet compte exactement 101 racinés au lieu de 100.

Nous avons terminé l'examen des principales règles adoptées par le Conseil d'administration dans le but de garantir aux viticulteurs la qualité des plants livrés par la Coopérative au point de vue de l'état sanitaire, de la pureté variétale et de la conservation. En ce qui concerne la vigueur des plants, il est plus difficile d'obtenir une marchandise régulière et homogène. Les vignes-mères et les pépinières ont une végétation plus ou moins grande suivant la nature du terrain où elles sont établies ; on peut atténuer légèrement ces différences par une fumure appropriée. Nous ne pensons d'ailleurs pas que les plants les plus vigoureux, qui se sont développés dans des terres riches, abondamment fumées et arrosées, donnent obligatoirement satisfaction à l'utilisateur. En ce qui concerne les arbres fruitiers, on préfère en général les porte-greffes qui ont poussé dans des terrains maigres. Certains viticulteurs sont du même avis pour ce qui est de la vigne ; peut-être ont-ils raison, à condition de ne pas exagérer dans cette opinion. L'essentiel est d'éliminer au triage les plants dont l'enracinement est défectueux, par suite d'une répartition irrégulière des racines autour du talon. La grosseur de la tige et la longueur des pousses ne nous semblent pas avoir une importance primordiale. Dans certaines variétés, telles que le Rupestris du Lot, 99 R., 110 R., une vigueur trop grande peut devenir un inconvénient. Ces racinés se développent beaucoup la première année de plantation et leur greffage, l'année suivante,

peut être parfois difficile. On aurait intérêt à n'utiliser des racinés très vigoureux que pour les remplacements ou les plantations en terrain très maigre. Mais, dans ce dernier cas, comment se comportent les plants qui, brusquement, passent d'une terre riche, fumée et arrosée, dans un terrain maigre et aride ?

P. TRUEL,
ingénieur agricole.

SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE

(suite)

Comment remédier à cet état de choses ? C'est le problème que les gouvernements soucieux de l'avenir de la viticulture ne cessent de se poser.

Le Comité de l'O.I.V. n'a pas manqué pour sa part d'appeler l'attention des gouvernements intéressés sur les mesures préconisées en cette matière tant par le VI^me^ Congrès international de la Vigne et du Vin d'Athènes que lors de la XXXI^me^ Session de l'O.I.V. de septembre 1951.

Il est donc nécessaire de passer en revue les mesures prises ou envisagées et communiquées à l'O.I.V. par les gouvernements, sur les suites données ou à donner à la résolution adoptée par le Comité à l'issue des débats qui ont eu lieu sur cette question, lors de ladite Session, et dont nous rappelons ci-après, par paragraphe, les termes et les réponses reçues.

DEUXIEME PARTIE

Suites données à la résolution du Comité de l'O.I.V. sur la situation de la viticulture

« *Quelles mesures ont été prises ou sont envisagées en vue :*

1° *De réglementer l'orientation et l'importance à donner à la culture de la vigne, avec le souci d'une part, d'éviter tout risque de surproduction et, d'autre part, d'appliquer la politique de qualité viti-vinicole définie par les résolutions du VI^me^ Congrès internationale de la Vigne et du Vin d'Athènes.* »

En Algérie. — L'Algérie est liée à la Métropole par l'unité de la législation viti-vinicole que constitue le « Code du Vin », exception faite toutefois de certaines dispositions fiscales qui ne sont pas applicables à l'Algérie, celle-ci bénéficiant, en effet, d'un budget et d'une réglementation fiscale particulière.

Par conséquent, toutes les mesures viti-vinicoles adoptées dans la Métropole sur le plan administratif ou technique ont immédiatement leurs répercussions en Algérie. Il en est ainsi notam-

ment pour tout ce qui a trait à la politique de qualité (cépages interdits), la déclaration obligatoire des surfaces cultivées en vigne et des quantités de vins produits, la centralisation des statistiques des vins soumis aux droits et taxes, vendus à l'intérieur du pays, la recherche des possibilités d'accroître les débouchés, etc...

En Allemagne. — Les plantations nouvelles de vignes sur des terrains précédemment non utilisés pour cette culture, sont légalement limitées depuis 1937.

L'amélioration de la qualité fait l'objet :

— de dispositions législatives concernant les cépages tolérés, les nouveaux cépages adoptés, les dénominations d'origine ;

— de recherches financées par des fonds publics, l'enseignement et les conseils viticoles ;

— de l'entretien de domaines viticoles et d'exploitations d'essais ;

— de l'interdiction légale de planter des hybrides ;

— de plantations de cépages nobles pour la reconstitution de vignobles anciens ou phylloxérés ;

— du contrôle sévère de la réglementation en vigueur.

Ainsi une extension réduite de la surface en production ne peut être attendue qu'à la suite de mesures de reconstitution et là où les vignes phylloxérées sont replantées.

Dans divers endroits il y a un recul de l'étendue de la surface de vignes, quand le climat est défavorable ou le prix de revient n'est pas en rapport avec le rendement.

En Autriche. — La Constitution fédérale ne permet pas de décréter des règlements dans le domaine de la viticulture ; c'est de la compétence des Etats fédéraux eux-mêmes.

A la suite de négociations on est arrivé à décider les quatre régions principales de viticulture — Basse-Autriche, Burgenland, Styrie et Vienne — à publier des lois provinciales pour régler la viticulture.

Une loi fédérale est en préparation concernant la production et qui sera efficace pour la viticulture. Elle défendra l'établissement de vignobles dans les régions non viticoles et rendra par là impossible l'utilisation pour la vigne de terrains plus appropriés aux plantes agricoles.

Les quatre pays fédéraux viticoles devront élaborer des lois provinciales délimitant non seulement les communes viticoles, mais dans celles-ci les superficies des vignobles à raisins de cuve.

Une sélection des variétés sera poursuivie, en n'autorisant que la plantation de porte-greffes et greffons appropriés aux régions respectives et qui laissent espérer des qualités convenables quelles que soient les conditions de climat.

Ces lois devront déterminer l'époque de la récolte.

En Espagne. — Le Gouvernement a traduit ses préoccupations et sa volonté de protéger la viti-viniculture par diverses dispositions ; notamment :

— l'impôt de 10 % *ad valorem* sur les vins à appellation d'origine a été réduit de moitié, mais il est étendu à toutes les catégories de vins d'où répercussions favorables sur la qualité, en protégeant les vins de qualité plutôt que les vins courants ;

— intensification de la surveillance exercée par le Service de la Répression des Fraudes, sur la qualité et la répression de la fraude en matière de vin, ainsi que du contrôle des plantations ;

— création de conseils régulateurs et renforcement de la surveillance de la qualité par les intéressés eux-mêmes.

En France. — Les mesures à prendre afin d'orienter la production viticole vers une utilisation rationnelle du territoire en permettant l'adaptation des ressources aux besoins ont fait l'objet d'une étude approfondie.

Un projet est actuellement soumis aux différents ministères intéressés ainsi qu'aux organisations professionnelles.

Les dispositions envisagées reposent essentiellement sur la division des régions agricoles en zones culturales à vocation viticole et zones culturales à vocation générale.

En même temps, il sera procédé à une classification des cépages au point de vue qualitatif et la liste des cultures à préconiser dans les zones à vocation générale en substitution, le cas échéant, de la vigne déjà établie.

Des avantages sont prévus pour les viticulteurs qui procèdent au transfert d'une vigne d'une zone non viticole dans une zone viticole et le remplacement, dans les zones à vocation générale, de la vigne par certaines des cultures recommandées sera encouragé et facilité.

Le régime des plantations de vigne sera modifié pour que chaque viticulteur puisse disposer, dans des limites définies, de ses droits de replantation en vue d'une meilleure utilisation du terrain, soit pour son propre compte, soit au profit d'un tiers. Dans ce but seront créés des titres représentatifs de droits de plantation cessibles et transmissibles dans des conditions déterminées.

Pour que ces dispositions donnent leur plein effet, des délais assez longs sont nécessaires et pendant la période transitoire, il est indispensable de prévoir en cas de surproduction, les modalités d'assainissement du marché.

Les mesures actuellement appliquées (échelonnement, distillation obligatoire) seront maintenues, mais la conception qui présidera à leur mise en vigueur sera différente.

L'assainissement quantitatif sera en même temps qualitatif et par conséquent, le but poursuivi sera d'obtenir par priorité l'élimination des vins médiocres.

C'est pourquoi il est prévu, que seront obligatoirement distillés les vins de cépages prohibés, ceux provenant de vignes plantées irrégulièrement, ainsi que tous les vins n'atteignant pas le degré minimum.

En outre, dès le début de la campagne seront immobilisés à la propriété les vins provenant de certains cépages, dont l'emploi sera toléré provisoirement, ainsi que les vins résultant d'un excédent du rendement à l'hectare.

Ce n'est qu'après écoulement du reste de la récolte que ces vins pourront être débloqués et s'il convient de recourir à la distillation obligatoire, ce sont eux qui seront transformés en alcool.

Il s'agit en somme d'un projet qui tend à définir une politique viticole orientée rationnellement vers le développement de la qualité, ce qui constitue le moyen le plus efficace de mettre fin aux diffficultés qui, périodiquement, viennent compromettre la stabilité et la prospérité des exploitations viticoles.

En Italie. — La nécessité d'adopter les dispositions de loi ayant pour but de discipliner les futures plantations de vignes — soit pour éviter les risques de suproduction, soit pour réaliser la « politique de qualité » qui est la base indispensable pour assurer l'avenir de la viticulture — continue de trouver en Italie la plus large approbation.

Cependant, dans le cas spécifique de l'Italie — soit par suite des conditions de milieu naturel qui sont à peu près partout favorables à la culture de la vigne, soit pour nécessité inéluctable de donner du travail à une population toujours croissante — il est extrêmement difficile de traduire en articles de loi les lignes générales d'une discipline viticole, sans soulever des oppositions et protestations qui ne sont pas toujours injustifiées de la part de ceux qui se croient lésés par cette discipline.

Ceci explique la lenteur avec laquelle on procède en pareille matière. Toutefois, il y a lieu d'espérer que désormais le jour n'est plus lointain où le projet de loi sera présenté au Parlement.

Au Luxembourg. — Depuis 1936 aucune nouvelle plantation de vignes ne peut avoir lieu sans l'autorisation du Gouvernement. Un arrêté de 1950 est venu corroborer cette décision. Les conditions dans lesquelles l'autorisation d'aménagement peut être accordée sont clairement définies.

Une Commission chargée de l'exécution de l'Arrêté fait un rapport au Gouvernement après avoir visité les lieux et constaté que l'aire du vignoble n'a guère varié depuis 1936.

Les producteurs directs sont prohibés.

Les plantations faites avant 1950 (d'ailleurs sporadiques) devront être arrachées avant 1955. L'arrêté de 1950 interdit encore la plantation d'arbres et arbustes à l'intérieur de la zone du vignoble.

En ce qui concerne la recherche de la qualité et l'élimination du danger de surproduction, le Gouvernement vient de prendre un arrêté lui permettant de réglementer la taille et de fixer la date d'ouverture des vendanges. Un premier essai sera fait en 1952.

Au Maroc. — Le Maroc, par arrêté viziriel du 1er août dernier, a pris une série de mesures destinées à limiter la production de vin et assurer la qualité des produits. C'est ainsi que la superficie qui peut être actuellement complantée sur une propriété a été diminuée de 50 %.

Cette superficie maximum est aujourd'hui déterminée en appliquant les coefficients suivants :

— 50 % à la première tranche de 20 hectares de l'exploitation ;

— 25 % à la tranche de l'exploitation comprise entre 20 et 100 hectares ;

— 15 % à la tranche de l'exploitation supérieure à 100 hectares.

Toutefois en aucun cas la superficie du vignoble existant ne pourra dépasser 50 hectares et aucune plantation supplémentaire ne pourra être effectuée sur les exploitations comportant déjà un vignoble d'une superficie de 50 hectares.

Actuellement une révision de ces coefficients dans le sens de la diminution est à l'étude.

En vue d'améliorer la qualité des vins, un arrêté viziriel du 25 août 1951 a soumis à autorisation la plantation des hybrides producteur directs.

Dans certaines régions peu sensibles aux maladies cryptogamiques, la plantation des hybrides producteurs directs est interdite. Elle est tolérée, mais dans une certaine proportion seulement, pour les vignobles situés sur le littoral : cette tolérance a été admise dans cette région en raison de la virulence des attaques du mildiou et de l'oïdium sur les cépages viniferas.

Toujours dans le but d'améliorer la qualité des vins, un second arrêté viziriel fait obligation aux viticulteurs de fournir des prestations d'alcool vinique. Cette obligation a pour objet d'éviter le pressurage des marcs et des lies et d'élimiter ainsi des vins de qualité médiocre.

Au Portugal. — La culture de la vigne est réglementée depuis une vingtaine d'années. Le décret n° 38525 du 23 novembre 1951 ouvre de nouvelles perspectives à la viticulture, notamment pour la défense de la qualité :

IVe FOIRE INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN

MONTPELLIER, du 11 au 26 OCTOBRE

PRINCIPALES MANIFESTATIONS

SAMEDI 11 OCTOBRE. — Inauguration officielle.

MARDI 14 OCTOBRE. — Journée des « Raisins de Table » : Concours de présentation. — 15 heures : Assemblée générale de la Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault.

JEUDI 16 OCTOBRE. — Journée des Affaires Etrangères : réception des Consuls des divers pays représentés dans le ressort de Montpellier.

VENDREDI 17 OCTOBRE. — Journée de l'Institut Technique du Vin : 10 heures : Réception des personnalités au stand de l'I. T. V., suivie d'une réunion d'information technique au Palais du Congrès. — 15 heures : Inauguration des Journées de Motoviticulture à Lavalette. — 20 heures : Banquet de l'Institut Technique du Vin.

SAMEDI 18 OCTOBRE. — Démonstrations de Motoviticulture. — Journée des Ingénieurs du Génie rural. — Présentation du Matériel de Vinification et de Transport. — 20 h. 30 : au Palais des Congrès : Banquet des Techniciens agricoles.

DIMANCHE 19 OCTOBRE. — Troisième Journée de Motoviticulture à Lavalette. Machines de traitements, d'arrosage, d'épandage. — Journée des Représentants de Commerce.

LUNDI 20 OCTOBRE. — Matinée de dégustation.

MARDI 21 OCTOBRE. — Matinée de dégustation.

MERCREDI 22 OCTOBRE. — Matinée de dégustation.

JEUDI 23 OCTOBRE. — Journée de l'Université. — Matinée de dégustation.

VENDREDI 24 OCTOBRE. — Présentations et dégustation au Salon international. — Journée des Commissions de Boissons de l'Assemblée nationale et du Conseil de la République. — 16 à 18 heures : Visite de l'Exposition en présence des Autorités municipales (Préfet, Maire, Inspecteur d'Académie, Directeur de la Chambre de Commerce). Exposition itinérante de la productivité. — 21 heures : à la Chambre de Commerce, conférence de M. Jean MILHAUD.

SAMEDI 25 OCTOBRE. — Première Journée des Confréries Vineuses, avec excursion dans le vignoble méridional et réception à Ganges, à l'occasion de l'inauguration de la Cave Coopérative et du buste de Planchon.

DIMANCHE 26 OCTOBRE. — Deuxième Journée des Confréries Vineuses. — Le matin, à l'Abbaye de Valmagne, couronnement des lauréats des travaux scientifiques récompensés par la Commission Universitaire de la Foire 1951. — Célébration de la Fête des Vendanges. — 14 heures : Sur la Place de la Comédie, cérémonie solennelle traditionnelle de la mise en perce de la récolte 1952 par les Confréries Vineuses, avec grande fête folklorique.

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

11, AVENUE DE FRIEDLAND - PARIS (8e)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRE GRANULÉ

NITRATE DE SOUDE

NITROPOTASSE

ENGRAIS COMPLEXES

(azote, acide phosphorique, potasse)

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,

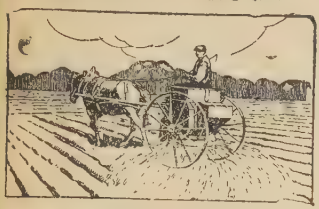
DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles

Distribué par S.O.C.P.E.

6, rue Saulnier - PARIS (9e)

LE CHANTEJOT



SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS

BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLEE, EN BANDES — EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour **VITICULTURE**

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets SIRAGA, Constructeurs - CHATEAUROUX (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

POUR AFRIQUE DU NORD

Basse cour sans pertes

Basse cour prospère

Faites confiance à des méthodes modernes, préventives et curatives, basées sur un quart de siècle d'expérience spécialisée, utilisées avec succès par des milliers d'éleveurs satisfaits.

Demandez aujourd'hui même la nouvelle brochure F.K. 58 de 24 pages illustrées " AU SERVICE DE L'AVICULTURE ". Nous vous l'enverrons par retour sans engagement et sans frais pour vous.

LABORATOIRES LISSOT, Pacy-sur-Eure (Eure) - Tél. 24

Nos produits sont en vente:

Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER

Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS **COMPOSÉS**

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

★

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

VITICULTEURS !

Les ETABLISSEMENTS de PINS et POUZENC, Usine des Trois Lunes, à MAZAMET (Tarn), sont heureux de vous informer qu'ils livrent, comme par le passé, leur Engrais **Humique** Complet :

HUMOMAZE

dont l'Azote Organique est dissous à l'état de **Gélo-peptone.** Cet Engrais, très riche en Humus, ameublit les terres fortes et constitue pour le sol un régulateur d'humidité pendant les périodes de sécheresse. L'Humomaze est un Engrais vivant et contient des ferments qui favorisent l'assimilation des principes naturels du sol. Nombreuses références.

Représentants locaux demandés

Pour tous renseignements, s'adresser à nos agents :

M. Pierre BRIQUE, 14, rue Tourtel, CARCASSONNE (Aude). Tél. 7-27.
M. Georges LACUBE, 3, rue Courbet, LEZIGNAN. Tél. 1-47.
M. Baptiste OTTOLIA, 1 *bis*, rue Jacquart, NARBONNE.
M. Fernand FERRIE, à ROUVENAC (Aude).
M. Joseph SALASC, 5, rue de la Citadelle, BEZIERS. Tél. 46-63.
M. Marius CALVAYRAC, à SIRAN (Hérault).
M. Louis CANTIER, propriétaire, à SALCES
M JULHIA, 4 *bis*, rue Docteur Rives, PERPIGNAN.

LA NOUVELLE POMPE Btée S. G. D. G

TYPE S. 51

SERRADO

POUR LA MANUTENTION DES

VENDANGES CUVEES

St-THIBERY (Hérault)

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. M2 61-80

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION

DOUCEUR DE TRACTION

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000 000 de francs

PORCS Moutons 4.000 fr. pièce
20 kgs vendu fco port
emb. 5 pour 20.000 fr. Téo CUZANCE (Lot).

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *entièrement obtenu par combinaison chimique*
et **NON** *par simple mélange*
MAXIMUM de RENDEMENT à DÉPENSE ÉGALE

Cie BORDELAISE
capital : 350 millions

USINES : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : *AVIGNON*

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus · Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements FERRIER
12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

Spécialité de VIGNES de Table et de Cuve

VINIFERAS & HYBRIDES
ARBRES FRUITIERS
toutes variétés

MACLET-BOTTON

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)
Pépinières : ORANGE (Vaucluse)

Brochure N° 32 contre 4 timbres de 15 fr.

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Sélectionneur-producteur-grainier N° 10.345

SEMENCES D'AUTOMNE

ETOILE DE CHOISY
le blé des bonnes cultures.

DOCTEUR MAZET
pour les semis tardifs.

AVOINE D'HIVER DU PRIEURÉ
la plus raide - les plus hauts rendements.

AVOINE ROUGE D'ALGÉRIE
résistant à la sècheresse.

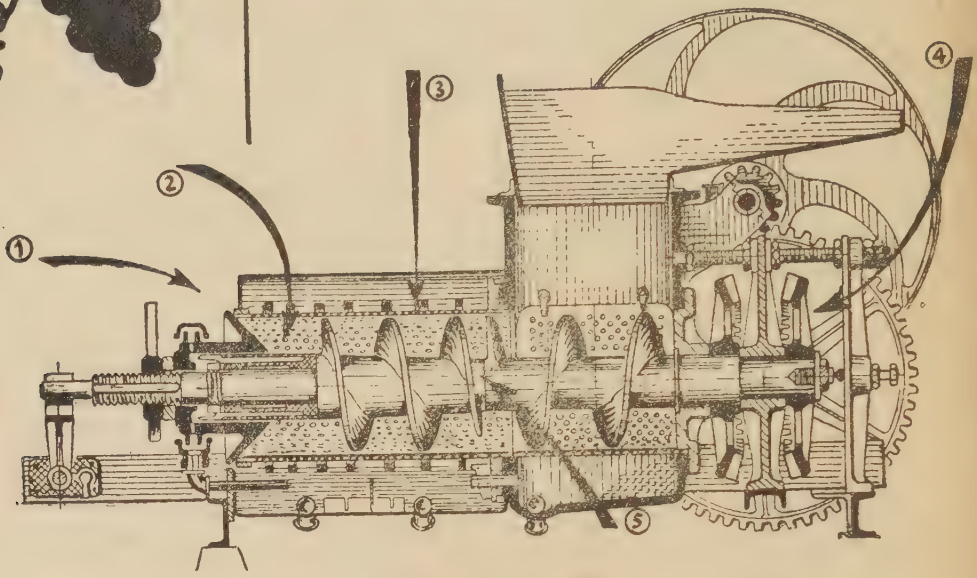
Escourgeon hâtif de Grignon
la seule orge à cultiver dans le Midi - alternative.

VESCE DE CERDAGNE

Tél. 309 - 355 - 008 **CASTELNAUDARY** Tél. 309 - 355 - 008

LA SOCIETE DES PRESSOIRS COLIN *présente sa*

PRESSE CONTINUE



① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

21, Rue J. J. Rousseau — MONTREUIL SOUS BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 15-15 et 16.

— par la délivrance de licences de viticulture, basées sur les conditions de production et d'aptitude des sols à cultiver, vérifiés par des inspections techniques : d'où augmentation des surfaces viticoles vers les régions plus aptes et favorables à l'obtention de produits de meilleure qualité ;

— par l'interdiction de la culture libre « en bordure », sauf dans les régions où cette culture est traditionnelle et dans quelques autres cas sans importance économique.

Le contrôle rigoureux des pratiques viticoles — nouvelles plantations, reconstitution de vignobles, stipulation des cépages Vitis vinifera et des formes de culture les plus appropriées — donnera une impulsion dans le sens de l'amélioration de la qualité, en écartant tout risque éventuel de surproduction inconsidérée.

En Suisse. - Les dispositions légales régissant déjà la viticulture, sont développées par la loi du 3 octobre 1951 acceptée par le peuple par le vote du 30 mars 1952.

Les articles 42 à 46 envisagent la réglementation viticole dans un sens très proche de celui des résolutions adoptées par le Congrès d'Athènes.

L'article 43 limite les zones viticoles aux régions spécialement adaptées à la culture.

L'article 44 limite le choix des cépages à certaines sortes recommandables.

L'article 42 prévoit d'introduire et de généraliser le contrôle de la vendange et le paiement sur la base du degré (Oechslé).

Des conseils seront donnés par des techniciens aux viticulteurs et dans le domaine de l'œnologie.

La formation professionnelle sera développée, suivant articles 5 à 17.

En Tunisie. — La culture de la vigne est réglementée par le statut viticole franco-tunisien de 1935.

L'autorisation de plantation doit être accordée par le Ministère de l'Agriculture.

La superficie du vignoble dont la production peut bénéficier d'un droit d'exportation en franchise ou à tarif réduit à destination de la France ou de l'Algérie, est fixée à 43.000 hectares.

Les viticulteurs possédant des vignobles en 1933 ou les propriétaires actuels des vignobles existant en 1933 sont seuls autorisés à participer aux contingents d'exportation prévus dans le statut viticole franco-tunisien.

La reconstitution du vignoble phylloxéré depuis 1936 sur porte-greffes américains est en cours de réalisation. Actuellement le vignoble européen est de 36.613 hectares, dont 20.148 hectares reconstitués sur porte-greffes américains.

Quand la reconstitution sera achevée, la Tunisie pourra envisager l'exportation à l'étranger d'un contingent d'environ 150.000 hectos, mais actuellement et pour les prochaines campagnes elle trouvera un débouché facile pour ses vins en France ou sur son territoire.

On constate une forte augmentation de la consommation des raisins frais.

Par suite des conditions imposées par le statut viticole, il n'est pas possible d'accroître la superficie du vignoble bien qu'il existe des régions favorables à la viticulture.

Le vignoble tunisien joue un rôle important au point de vue économique et social : il permet d'améliorer la rentabilité des petites propriétés et emploie une nombreuse main-d'œuvre.

Les vins et les mistelles tiennent une place importante dans le commerce d'exportation.

(à suivre) B.-A. SAMARAKIS.

Rapport général de la XXXII^me^ Session officielle plénière du Comité de l'Office international du vin.

LE DROIT DE REPRISE

Il est intéressant d'analyser la Jurisprudence de la Cour de Cassation en présence des termes des alinéas un et deux, de l'article 32, de l'Ordonnance du 17 octobre 1945, modifiée. Voici le texte :

« Au moment du renouvellement du bail, le propriétaire qui ne désire reprendre que la partie des terres nécessaires à la construction pour son usage ou celui de sa famille d'une maison d'habitation avec dépendances et jardin, ne peut se voir refuser cette faculté par les Tribunaux paritaires qui statuent le cas échéant sur la réduction du prix du fermage.

Par exception, si le bien rural est inclu en tout ou en partie dans le périmètre d'agglomération défini par un projet d'aménagement, l'exercice du droit de reprise est laissé à tout moment au propriétaire sur les parcelles dont la destination doit être changée. »

D'après la Cour de Cassation, l'alinéa 2 prévoit non l'édification d'une maison familiale, mais d'une façon générale un « changement de destination » résultant du plan d'aménagement de l'agglomération dans le périmètre de laquelle se trouve le bien rural. Il suffit donc que le plan d'aménagement ait prévu un « changement de destination » pour que le bailleur puisse mettre fin au bail et disposer des parcelles comme bon lui semble à condition que le changement soit effectif. (Cass. soc. 2 août 1951, Homberg c. Foureaut, *Gaz. Pal.* 10-13 novembre 1951, n^os^ 314-317).

Par un arrêt du 3 novembre 1949 (*Gaz Pal.* T.Q., 1946-1950, v° Bail, n° 1413), la Cour Suprême avait décidé que la reprise ne pouvait être exercée dans le but de procéder à un lotissement qui ne résulterait ni d'un arrêté administratif, ni d'un plan d'urbanisme ; d'autre part, il faut qu'il s'agisse de parcelles dont la destination doit être changée du fait mars 1950, *Gazette du Palais* T.Q., 1946-1950, v° Bail, n° 1414). Ce mars 1950, Gazette du Palais T.Q., 1946-1950, v° Bail, n° 1414). Ce dernier arrêt précise que le congé n'a pas à respecter le préavis de 18 mois).

— • —

Dans quelle mesure le Statut du Fermage s'applique-t-il aux petites parcelles ?

D'après l'article 20 *in fine* de l'Ordonnance du 17 octobre 1945, modifiée par la loi du 13 avril 1946, constitue une parcelle au sujet de laquelle le Statut des Baux Ruraux est inapplicable, tout fonds de terre qui présente les caractéristiques suivantes :

1° Avoir une étendue inférieure à un minimum établi dans chaque département par un arrêté préfectoral.

2° Ne constituant pas un corps de ferme ou la partie essentielle d'une exploitation agricole.

Le minimum départemental est fixé administrativement et il suffit à son sujet de se référer à l'arrêté du Préfet.

Au contraire, la notion de « corps de ferme » ou de « partie essentielle d'une exploitation » est laissée à l'appréciation des Tribunaux (Conseil d'Etat 11 juin 1949, S. 1949, 3, 85).

La Cour de Cassation a décidé que ne pouvait être considéré comme un corps de ferme un bien ne comportant pas de bâtiments d'exploitation. Un hangar et une remise à foin ne peuvent être considérés comme des bâtiments d'exploitation surtout s'ils ne sont pas mentionnés dans le bail. (Cass. Soc., 19 juillet 1951, J.C.P. *Semaine Juridique* 1952, II, n° 6.770).

André Prax,
Docteur en Droit.

LE TRAITEMENT CYTOPHYLACTIQUE DE LA FIÈVRE APHTEUSE

Toute maladie infectieuse est un drame dans lequel interviennent deux acteurs : l' « agresseur », microbe ou virus, et l'organisme attaqué, le « terrain », qui possède de merveilleux moyens de défense. Nous disposons, ainsi, théoriquement, de deux moyens, pour aider un malade à guérir : nous pouvons, ou bien : viser l'agresseur » et chercher à le détruire et c'est la tactique généralement adoptée, ou bien « renforcer le terrain » pour rendre

plus efficaces ses défenses naturelles, et c'est de cette deuxième tactique que s'inspire le traitement *cytophylactique* par le chlorure de magnésium.

C'est le professeur Pierre Delbet qui a eu le mérite de découvrir que le chlorure de magnésium exalte les défenses naturelles de l'organisme et lui permet de triompher plus facilement des microbes. Il créa le mot de « cytophylaxie » pour désigner cette action et fit, à ce sujet, deux communications ; l'une à l'Académie des Sciences, l'autre à l'Académie de Médecine, les 6 et 7 septembre 1915. Déjà, l'éminent Professeur entrevoyait les innombrables applications que l'on ferait, un jour, de cette méthode thérapeutique.

Un médecin Praticien, le docteur Neveu, eut l'idée d'appliquer le chlorure de magnésium au traitement des maladies infectieuses. En juillet 1932, il obtint, sans sérum, une première guérison rapide de diphtérie grave chez une petite fille de 9 ans et, huit jours plus tard, il traita avec le même succès, un veau de lait atteint de « fièvre aphteuse », dont l'état était désespéré. Depuis, un grand nombre de maladies infectieuses ont été ainsi traitées avec succès. Les principales de ces observations antérieures à juin 1951 se trouvent dans le livre « Equilibre minéral et Santé », de J. Favier.

Le fait que cet ouvrage, qui contient tout un chapitre sur le *traitement cytophilactique de la fièvre aphteuse* a été présenté à l'Académie d'Agriculture, par M. C. Bressou, le 6-5-52, puis le 3-4-52 à l'Académie Vétérinaire de France par le docteur vétérinaire L. Blanchard, est une sérieuse présomption en faveur de la méthode en général, et de l'efficacité du chlorure de magnésium dans la *fièvre aphteuse*.

Résultats du traitement.

Si le traitement est correctement appliqué dès le début de la maladie, la redoutable « fièvre aphteuse » n'est plus qu'une courte indisposition sans gravité, qui ne doit inquiéter personne. Après 3 ou 4 jours de fièvre bénigne, les malades guérissent complètement. « Aucune vache ne boite, aucun cas de mammite ou d'avortement, lactation normale », telles sont les constatations des vétérinaires et des éleveurs.

Mieux encore si, dès qu'un premier animal est atteint, on prend, matin et soir la température de tous les autres, pour commencer le traitement dès que le thermomètre accuse une élévation de deux dixièmes de degré au-dessus de la normale, la maladie passe, pour ainsi dire, inaperçue.

Ce traitement de la « fièvre aphteuse » est aussi efficace pour les « porcs, moutons et chèvres », que pour les « bovins ».

Naturellement, chez les animaux traités tardivement, l'action du chlorure de magnésium est plus difficilement et moins rapidement décisive.

Posologie.

Utiliser la solution de chlorure de magnésium « desséché » à 20 grammes par litre, ou de chlorure de magnésium « cristallisé » à 30 grammes par litre et faire prendre, de cette solution, toutes les 6 heures, pendant 4 jours : 1 litre 1/2 aux *bœufs* et *tauraux* de plus de 500 kilogs, 1 litre aux *vaches* de 4 à 500 kilogs et aux *bovillons* et *génisses* de 200 kilogs, 1/2 litre aux *veaux* de 1 an et aux *veaux de lait* (pour les *veaux de lait*, deux jours de traitement suffisent).

1/2 litre aux *chèvres* et *moutons*.

Pendant trois ou quatre jours, 1 litre aux porcs de plus de 100 kilogs, 3/4 de litre aux porcs de 80 à 100 kilogs, 1/2 litre aux porcs de 50 kilogs.

—•—

Présentant à l'Académie d'Agriculture l'ouvrage du R. P. Favier « Equilibre minéral et Santé » contenant une documentation importante sur le traitement au magnésium des maladies infectieuses. M. Bressou, directeur de l'Ecole Vétérinaire d'Alfort, vice-président de l'Académie d'Agriculture, membre de l'Académie de médecine et de l'Académie vétérinaire, écrit :

« Il (l'auteur) contribue à renforcer cette doctrine, de plus en plus en faveur aujourd'hui, selon laquelle dans les maladies, le terrain ayant autant d'importance que l'agent microbien causal, on peut lutter contre elles en renforçant ce terrain sans s'occuper spécialement du germe, d'où l'emploi d'une même thérapeutique contre des causes très dissemblables.

« Il incite à souhaiter la poursuite de recherches systématiques pour établir la valeur indiscutable de la méthode qu'il propose .»

L'épidémie actuelle de fièvre aphteuse, si déconcertante, étant donné les résultats assez irréguliers donnés par les vaccins, et les récidives d'animaux antérieurement atteints et guéris, donne malheureusement l'occasion de généraliser les essais, déjà concluants entrepris par le docteur Neveu.

Personnellement, j'ai employé avec succès sur des animaux le traitement, par le chlorure de magnésium de plusieurs maladies et sauvés des malades condamnés. Aussi considérai-je comme un devoir de contribuer dans la mesure de mes modestes possibilités au développement de cette méthode et de son application dans la lutte contre la fièvre aphteuse.

J. Dessouter,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Vice-Président de la Confédération de l'Elevage.

Chronique du Machinisme

Nous recevons, du Service de documentation sur le machinisme agricole du M. A., quelques renseignements statistiques sur les ventes de tracteurs en France qui ne manqueront pas d'intéresser nos lecteurs.

Loin de se ralentir cette vente a repris malgré les difficultés économiques qui planent sur l'agriculture : il faut coûte que coûte abaisser le prix de revient.

Ventes globales approximatives: avant 1939 : 2.000 à 3.000 tracteurs par an ; 1945 : 6.850 tracteurs ; 1946 : 9.300 tracteurs ; 1947 : 16.500 tracteurs ; 1948 : 27.000 tracteurs ; 1949 : 25.500 tracteurs ; 1950 : 22.300 tracteurs ; 1951 : 23.300 tracteurs ; premier semestre 1952 : 14.650 tracteurs.

Analyse des ventes 1951 et 1952 :

1951 :

	Tracteurs à chenilles	Tracteurs à roues	Total
Importation.....	669	9.289	9.958
Construction française.....	711	12.657	13.368
Total 1951.....	1.380	21.946	23.326

1er semestre 1952 :

Importation.....	513	3.649	4.162
Construction française.....	216	10.267	10.483
Total 1/2 1952.....	729	13.916	14.645

Analyse du parc par natures de carburants :

	Carburants légers	Fuil-oil	Gas-oil
Fin 1947.....	76 %	11 %	13 %
Fin 1948.....	75 %	9 %	16 %
Fin 1949.....	71 %	12 %	17 %
Fin 1950.....	67 %	13,5 %	19,5 %
Fin 1951.....	65 %	14,5 %	20,5 %
Fin juin 1952.....	64 %	14,5 %	21,5 %

Conclusions : L'examen des tableaux statistiques ci-dessus, dont l'exactitude peut être assurée à 2 ou 3 % près, conduit aux conclusions suivantes :

a) Après une régression de 1948 à 1950, les ventes totales de tracteurs agricoles neufs dans la métropole ont légèrement repris en 1951, mais on atteint un niveau record au cours du premier semestre 1952. Il convient de constater que cette reprise a eu lieu au moment où une certaine mévente planait sur le marché des machines agricoles courantes telles que les lieuses, les faucheuses, etc...

b) La répartition par natures de carburants semble se stabiliser, pour le parc total en fonctionnement, autour des pourcentages suivants :

Carburants légers : 64 à 65 % ;
Fuel-oil : 14 à 15 % ;
Gas-oil : 20 à 21 %.

c) La construction française, au cours du premier semestre 1952, présente une répartition des ventes par natures de carburant, exactement similaire à celle du parc en fonctionnement.

d) Par contre, les importations sont de plus en plus concentrées sur les matériels diesel.

e) La construction française se taille une place de plus en plus importante dans le domaine des petits tracteurs à essence destinés aux petites et moyennes exploitations.

f) La construction française représente une part de plus en en plus importante dans l'approvisionnement du marché français du tracteur (72 % au premier semestre 1952 contre 57 % en 1951).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le concours de dégustation de la Foire internationale de la Vigne et du Vin. — Comme tous les ans, dans le cadre de la IV^me^ Foire internationale de la Vigne et du Vin, se déroulera un grand concours de dégustation ouvert aux vins, apéritifs, alcools et digestifs.

Les viticulteurs, les Caves Coopératives, les négociants en vins sont invités à y participer en envoyant leurs échantillons aux adresses ci-dessous indiquées.

Les droits de concours sont fixés à 200 fr. par type d'échantillon présenté, il devra être fourni trois bouteilles de chaque échantillon.

Le jury de dégustation de la Foire internationale de la Vigne et du Vin, conscient de son rôle, demande à tous les présentateurs d'échantillons, afin de faciliter son travail, de bien vouloir accompagner les bouteilles d'une fiche précisant :

Le type du vin : blanc (sec, moelleux, doux), ou rosé, ou vin de café, ou rouge.

Le volume commercialisable : Hl.

La nature du produit présenté : Vin courant ou V.D.Q.S., ou Appellation Contrôlée, ou apéritifs, etc...

Pour les négociants en vins : Marque commerciale et facultative : prix de vente.

Afin de faciliter la tâche de la Commission de Dégustation, nous conseillons aux personnes intéressées par la présentation de leurs produits, d'adresser, dès à présent, leurs échantillons aux adresses suivantes :

Pour les Caves Coopératives : Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault, 18, avenue Frédéric-Mistral, Montpellier.

Pour les négociants en vins : M. Gustave Melet, président de la X^me^ Région Economique, 5, avenue du Pont-Juvénal, Montpellier.

Pour les producteurs de vins délimités de qualité supérieure : M. Senes, Fédération Méridionale, 2, rue Jules-Ferry, Montpellier.

—•—

Les travaux agricoles et viticoles en Octobre

Entre le 1^er^ et le 31, les jours diminuent de 1 h. 46.
P. L. le 5. — D. Q. le 10. — N. L. le 18. — P. Q. le 26.

AGRICULTURE. — Terminer les semailles de blé, d'avoine, d'escourgeon,, de seigle, ainsi que celle des fourrages d'automne : vesce, pois gris, jaross. Enfouir les engrais verts. Transporter la chaux et la marne. Rentrer les carottes, pommes et les poires à cidre. Dans l'Ouest, effeuiller les choux à vaches et récolter citrouilles. Nettoyer les fossés et répandre le curage sur les terres. Les bœufs d'embouche et les moutons gras sont vendus. Ne jamais donner des fourrages moissis ou poussiéreux sans les passer au blutoir. Epoque de la mue pour les volailles : leur donner orge et avoine. Nettoyer avec soin les poulaillers et les étables. Les désinfecter au crésyl ou à la formaldéhyde, puis les blanchir à la chaux avec le pulvérisateur.

VITICULTURE. — A la vigne : préparer les fumures ; approvisionner ; effectuer, en vue de leur application, la taille préparatoire (espoudassage) dans le Midi et en Afrique du Nord. Effectuer un labour de chaussage. La taille préparatoire n'est possible que dans les vignes dont le feuillage a pris la teinte jaune d'automne.

Au cellier : surveiller la fermentation dans ces mêmes climats, puis tirer les vins nouveaux. Les marcs sont distillés ou ensilés pour être consommés plus tard par les animaux. Les vins nouveaux exigent des soins particuliers : ne pas boucher hermétiquement le trou de la bonde, ouiller autant de fois qu'il est nécessaire pour maintenir les fûts constamment pleins. Dans les vignobles à vins fins, on procèdera au troisième soutirage normal des vins de l'année précédente, puis on les placera bonde de côté.

HORTICULTURE. — Récolter les fruits d'hiver. Semer : épinard, mache. Blanchir les céleris à côtes, les endives. les pissenlits. Rentrer les légumes d'hiver en cave. Butter les artichauts. Débutter les asperges.

APICULTURE. — Resserrer les colonies autant que possible, enlever les nattes de dessus les cadres, mettre les coussins de balle, nettoyer les ruches, mettre les grilles d'hiver.

BÉTAIL. — Engraissement des porcs et des bœufs. Paturage après disparition de la rosée. Alimentation générale du mois précédent.

—•—

Institut des hautes études de droit rural. — Cet organisme, placé sous le patronage d'éminentes personnalités du monde juridique et agricole, choisies parmi les membres du Conseil d'Etat, de la Cour de Cassation, des Facultés de Droit et parmi les dirigeants des grandes organisations professionnelles de l'agriculture, a pour objet de donner aux exploitants, à leurs conseillers et aux membres du personnel des différents groupements une formation juridique spécialement adaptée aux besoins du monde paysan.

Les cours ont lieu à Paris. Les élèves de province peuvent également suivre ces cours par correspondance.

Une notice détaillée sera envoyée à toute personne qui en fera la demande au Secrétariat de l'Institut des Hautes Etudes de Droit Rural : 16, rue Claude-Bernard, Paris (5me).

L'Association française de Zootechnie organise, en liaison étroite avec la Fédération nationale Ovine, les 7, 8 octobre 1952, à l'Institut national Agronomique, des Journées d'études sur : « *Le Mouton* ».

—•—

Cours d'œnologie. — Le cours d'œnologie par correspondance, de M. Raymond Brunet, ancien professeur d'œnologie à l'Ecole supérieure de commerce de Paris, qui comprend 22 leçons et des devoirs facultatifs, commencera le 1er décembre.

Les inscriptions sont reçues par M. Brunet, 5, rue Angélique-Vérien, à Neuilly-sur-Seine (Seine).

—•—

STOCKS DES VINS DÉCLARÉS A L'EXPIRATION DE LA CAMPAGNE

(*Journal Officiel* 1er octobre)

	1946-1947	1949-1950	1950-1951	1951-1952
Métropole et Sarre..	3.424.335 hl.	4.231 057 hl.	15.093.694 hl.	13.246.169 hl.
Algérie	609.718 hl.	1.971.213 hl.	4.179 862 hl.	3.541.446 hl.
Total..	4.034.053 hl.	6 202.270 hl.	19.273.556 hl.	16.787.615 hl.

BIBLIOGRAPHIE

P. Galet, chef de travaux de Viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. **Précis d'Ampélographie pratique,** in-8° carré sur papier couché blanc, 170 p. — En vente chez l'auteur, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et au Bureau du *Progrès agricole et viticole,* au prix de 750 fr., franco 850 fr. — C.C.P. : Galet, Montpellier 503-35.

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description et la classification des principales espèces américaines, porte-greffes, hybrides producteurs et cépages de cuve et de table.

Des dessins au trait représentant les feuilles accompagnent les descriptions.

Enfin de nombreux tableaux annexes donnent des renseignements sur l'importance des pieds-mères cultivés en France et en Afrique du Nord, sur l'adaptation des porte-greffes au calcaire (méthode Drouineau-Galet), à la sécheresse, au sel, sur la résistance au mildiou des hybrides, sur la composition génétique des porte-greffes et hybrides, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (4) : Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Lézignan-Corbières (1er) : 10 à 12°, 295 à 310. — Narbonne (1er) : pas d'affaires, pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (4) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Marseille (2) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (6) : 9 à 10°, 290 à 310 ; 10 à 12°, 300 à 330 ; 10° C. S., 305.

Hérault. — Béziers (3) : 8°5 à 9°, 2.450 à 2.700 l'hl. Rosés et blancs : pas de cote. 10° C. S., 300. Eaux-de-vie : l'hectolitre nu de marc : 11.000 ; de piquette : 11.500 ; de vin : 23.500. — Montpellier (7) : 8°5 à 9°, 290 à 300 ; 9 à 10°, 290 à 300 ; 10 à 11°, 300 à 305 ; 10° C. S., 300. Récolte 1952, avec retiraison à la libération de la Première tranche : 280. — Sète (1er) : Vins de pays : 8°5 à 9°, 290 à 300 ; 10°, 300 à 305 ; 11 à 12°, 300 à 310. Vins d'Algérie : *Alger,* 11 à 12°5, 390 à 400 ; *Oran,* 12 à 12°9, 400 à 415 ; 13 à 13°9, 415 à 425 ; 14° et plus, 435 et plus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (4) : insuff. d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (4) : 10°5 à 11°5, 305 à 320. Rosés et blancs : pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (4) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (6) : *Récolte 1951,* libre 1er choix : rouges, 12 à 12°5, 345 ; rosés, 10 à 10°5, 340 à 350 ; 11°, 345 ; blancs, 12 à 12°5, 340 à 350. Vins avec compensation : rouges, 11 à 11°5, 235. *Récolte 1952,* première tranche libérable, 1er choix, rouges, 11 à 11°5, 330.

Mostaganem (6) : rouges libres, 365 à 375 ; rosés et blancs, 350 à 375. *Récolte 1952* : 1re tranche : 335 à 350.

Oran (6) : 360 à 375. *Récolte 1952* : 1re tranche : 340.

S. N. C. F.

Modifications apportées à l'horaire des trains de voyageurs à dater du 5 octobre 1952

—•—

A partir du 5 octobre 1952, les modifications ci-dessous seront apportées au service des trains de voyageurs sur les relations suivantes :

1° *Ligne de Tarascon à Sète :*

A. — *Suppressions de trains.* — Les trains LP (Nîmes, départ 2 h. 24) et PL (Nîmes, départ 3 h. 24) ne circulent entre Vintimille et Hendaye que jusqu'au 19 octobre 1952. A partir du 20 octobre 1952, l'origine et le terminus de ces trains seront reportés à Avignon. — SP Nîmes (départ 4 h. 03) et PS Nîmes, arrivée 1 h. 15) entre Saint-Gervais-les-Bains et Cerbère. — TA 335 entre Marseille (départ 5 h. 45) et Nîmes (arrivée 7 h. 30). — TA 319 entre Avignon et Nîmes (arrivée 12 h. 08). — TA 451 entre Avignon et Nîmes (arrivée 12 h. 58). — TA 309 entre Avignon et Nîmes (arrivée 21 h. 05). — TA 488 entre Nîmes (départ 15 h. 34) et Arles (arrivée 16 h. 19) — RA (Nîmes, départ 13 h. 19) et AR (Nîmes, arrivée 16 h. 57) entre Marseille et Hendaye. — TA 310 entre Nîmes (départ 6 h. 00) et Avignon (arrivée 6 h. 43).

B. — *Créations de trains.* — TA 459 entre Avignon (départ 11 h. 35) et Nîmes (arrivée 12 h. 40). — TA 461 entre Avignon (départ 18 h. 08) et Nîmes (arrivée 19 h. 11). Ces deux autorails desservent toutes les gares du parcours. — TA 430

entre Nîmes (départ 6 h. 00) et Arles (arrivée 6 h. 35). Ce train ne circule que la semaine. — TA 463 entre Montpellier (départ 11 h. 30) et Béziers (arrivée 12 h. 39). — TA 445 entre Tarascon (départ 6 h. 58) et Nîmes (arrivée 7 h. 27). Ce train ne circulera que la semaine.

C. — *Modifications d'horaires.* — Train 437 sera retardé de 30' à l'arrivée à Nîmes (20 h. 50) et de 22' à l'arrivée à Béziers (22 h. 37). — TA 453 circulera entre Avignon et Nîmes dans l'horaire ci-après : en semaine : Avignon (départ 13 h. 43) Nîmes (arrivée 14 h. 53) ; les dimanches et fêtes : Tarascon (départ 13 h. 37) Nîmes (arrivée 14 h. 06). — Train 451 sera avancé de 33' au départ de Nîmes (12 h. 52) et de 20' à l'arrivée à Sète (14 h. 41). — Le train 455 partira de Montpellier à 18 h. 23 en semaine et à 20 h. 01 les dimanches et fêtes. Il arrivera à Sète à 18 h. 52 en semaine et à 20 h. 29 les dimanches et fêtes.

2° *Ligne de La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains à Nîmes :*

A. — *Suppressions de trains.* — 1487 entre Langogne (départ 4 h. 56) et La Levade (arrivée 6 h. 55). — 1480 entre La Levade (départ 20 h. 54) et Langogne (arrivée 23 h. 06).

B. — *Modifications d'horaires.* — Le TA 1484 aura son terminus reporté à Sainte-Cécile-d'Andorge, où il arrivera à 12 h. 40. — Le TA 1493 partira de Sainte-Cécile-d'Andorge (au lieu de La Levade) à 13 h. 20.

3° *Ligne de Lyon à Nîmes via Le Teil et Remoulins :*

A. — *Suppression de train.* — TA 936 entre Nîmes (départ 18 h. 25) et Avignon (arrivée 19 h. 29).

B. — *Modifications d'horaires.* — Les trains 901, 911, 904 et 914 Lyon-Nîmes et Nîmes-Lyon seront transformés en autorails ; il en résultera une diminution du temps de parcours. — Le TA 901 arrivera à Nîmes à 12 h. 15. Le 911 à 22 h. 23 pour un départ de Lyon-Perrache à 7 h. 40 et 17 h. 50. — Le TA 904 partira de Nîmes à 7 h. 35. Le 914 à 18 h. 16, après avoir relevé notamment la correspondance du train BL. Ce TA desservira en outre Marguerittes (18 h. 24), Saint-Gervasy-Bezouce (18 h. 28), Sernhac-Village (18 h. 33) et Remoulins (18 h. 41).

4° *Ligne de Vogué à Alès :*

Modifications d'horaires. — Train 2974 sera avancé de 13' au départ d'Alès (6 h. 49) et de 12' à l'arrivée à Bessèges.

5° *Ligne d'Alès à Montpellier :*

Modifications d'horaires. — TA 2867 sera retardé de 1 h. 24 au départ d'Alès (18 h. 10) et de 1 h. 33 à l'arrivée à Montpellier (20 h. 16). — TA 2852 sera retardé de 20' au départ de Montpellier (7 h. 34) et de 15' à l'arrivée à Alès (9 h. 36). — TA 2862 sera retardé de 15' de Montpellier (départ 12 h. 08) à Sommières (arrivée 12 h. 51).

6° *Ligne du Vigan à Nîmes :*

A. — *Suppressions de trains.* — Trains 4881 et 4882 MV seront supprimés entre Le Vigan et Nîmes et vice-versa.

B. — *Modifications d'horaires.* — TA 2848 sera retardé de 16, au départ de Nîmes (7 h. 32) et de 15' à l'arrivée au Vigan (10 h. 01).

La S. N. C. F. attire en outre tout spécialement l'attention de sa clientèle sur les relations entre Nîmes et Arles, où s'établiront les correspondances suivantes : TA 430/429 sur TA 122 (Marseille-Lyon). — TA 122 (Marseille-Lyon) sur TA 448/447 (Arles-Montpellier). — Train 31 (Paris-Marseille) sur LB (Marseille-Bordeaux). — Train 426/425 (Perpignan-Marseille) sur 54 (Marseille-Paris). — Train 116 (Marseille-Dijon) sur NB (Nice-Toulouse). — Train RS (Vintimille-Strasbourg) sur train 438/437 (Marseille-Béziers).

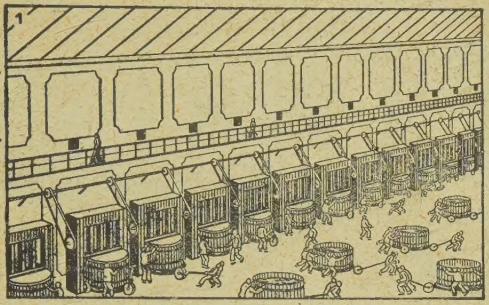
Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	15	6	14	16	5	2	16	10	10	17	11	14	14	8	7	14	5	P	15	8	P
ANGERS	18	7	18	16	7	P	16	7	10	16	10	20	14	7	8	16	4	P	15	7	»
COGNAC	18	11	13	17	8	2	17	11	1	18	11	3	15	8	10	15	4	»	16	9	»
BORDEAUX	21	10	9	17	8	1	17	12	4	18	10	8	16	7	3	16	7	1	18	9	P
TOURS	17	8	22	16	5	P	16	9	3	18	9	9	14	6	3	15	5	4	16	6	»
NEVERS	18	9	9	14	5	4	16	7	P	20	9	1	12	6	7	12	6	11	14	2	P
AGEN	22	11	5	19	7	P	18	11	2	23	10	P	15	8	7	16	5	1	18	6	»
CLERMOND-FERRAND	19	8	6	16	5	P	16	9	P	21	10	P	13	6	P	13	3	10	14	0	»
MONTÉLIMAR	18	11	P	20	4	»	20	10	P	20	11	2	20	3	»	13	2	»	17	6	»
TOULOUSE	20	9	»	19	8	P	20	10	P	25	9	5	16	8	P	17	4	P	18	4	»
CARCASSONNE	18	11	»	16	6	P	21	10	»	25	9	P	17	7	P	18	4	P	19	4	»
PERPIGNAN	18	13	»	22	11	»	24	14	»	25	11	3	19	11	»	20	9	»	19	8	»
MONTPELLIER	19	13	»	21	7	»	22	14	»	21	12	P	18	9	»	19	6	»	20	5	»
REIMS	15	10	1	13	5	22	14	7	4	15	9	7	13	6	2	11	10	3	13	3	1
STRASBOURG	17	6	6	14	1	7	13	6	1	12	9	9	16	8	3	14	8	4	11	9	4
DIJON	16	8	2	15	5	11	15	4	3	18	11	2	13	5	1	10	7	3	13	5	P
LYON	18	10	2	16	4	P	18	10	»	20	11	11	14	5	P	13	5	1	15	4	»
GRENOBLE	18	9	14	13	4	P	19	7	P	20	11	9	18	5	6	12	4	1	15	2	»
MARSEILLE	20	13	8	20	13	»	22	11	»	21	14	P	19	10	»	18	4	»	18	4	»
NICE	21	12	38	23	10	»	22	11	6	18	14	30	19	10	31	21	7	»	20	10	»
AJACCIO	22	14	»	22	9	4	24	12	»	25	18	»	23	10	15	20	9	»	19	8	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

...Les Œnologues examinèrent...

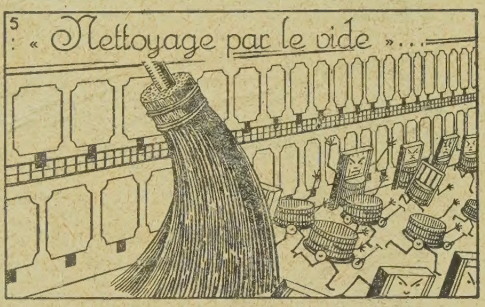
analysèrent...

dégustèrent...

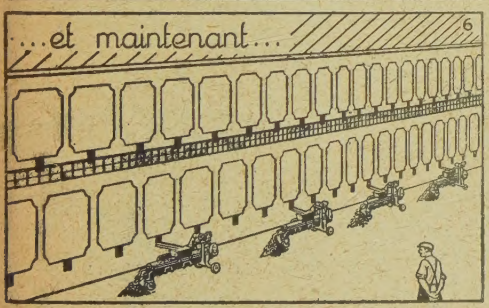
conclurent...

Une grande décision fut prise :...

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

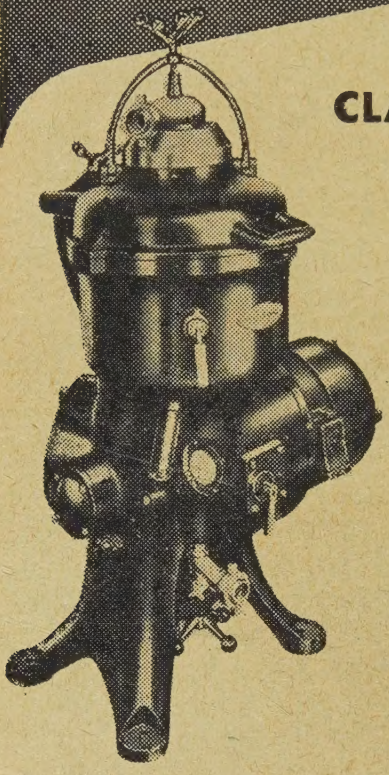
MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

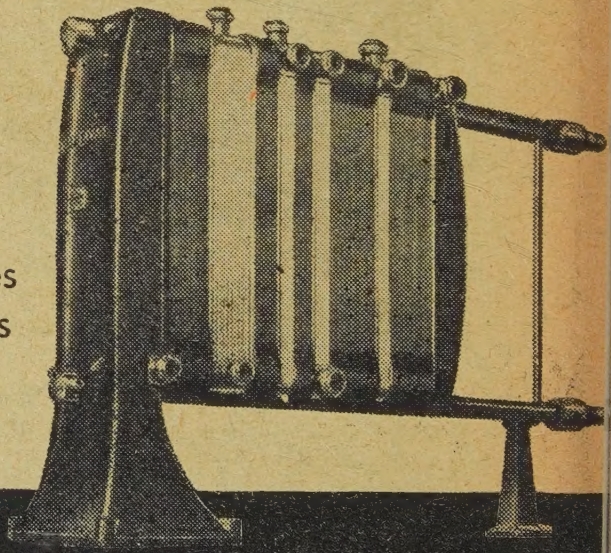
De Laval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S.61

Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V PARIS IVe 7, Boulevard Thiers ALGER

LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES : **BERGERAC** (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845

MATERIEL VINICOLE

Les plus hautes références

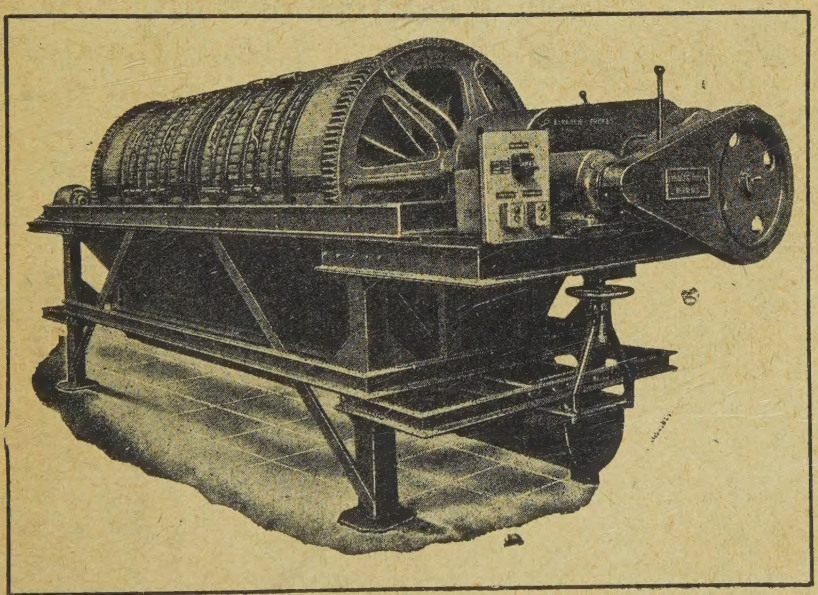
PRESSES HORIZONTALES

A EMIETTAGE AUTOMATIQUE

7 MODÈLES

répondant aux besoins de la plus petite exploitation
aux plus importantes

COOPÉRATIVES



UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE

AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

Toute la gamme des
INSECTICIDES

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.